Panasonic®

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ　品番 **SR-HY101**
SR-HA102

1.8L タイプ　品番 **SR-HY181**
SR-HA182

取扱説明書のイラストは
ＳＲ－ＨＹ１８１を使っています

もくじ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」（2～3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

   してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災、感電の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。

●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）

●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

本体底の吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

●絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災・感電・けがの原因）

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

●ふた加熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。
（蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれあり）

禁止調理例

●ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
●クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

⚠注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミシートが発熱する場合があります）

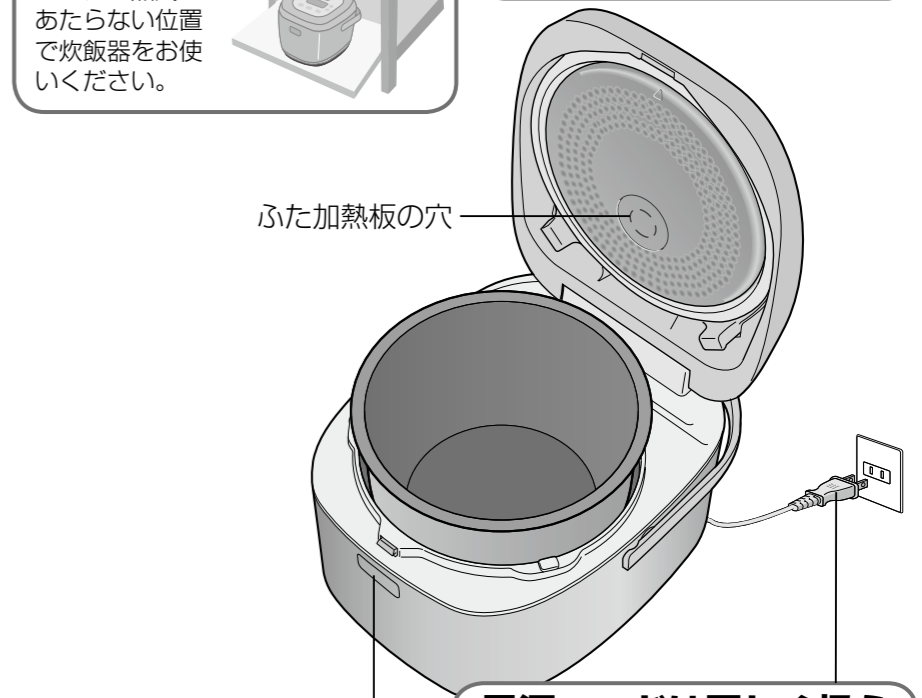
電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。

特にふたの内側や内釜近くの金属部分など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

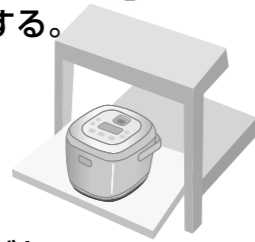
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

●ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

炊飯器本体について

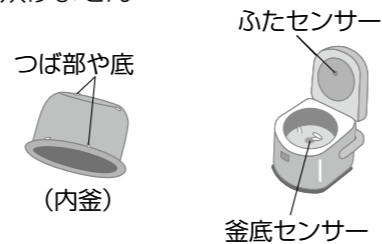
■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）
●炊飯器に水やお米を入れると、1.0Lタイプは、約7kg　1.8Lタイプは、約10kgになります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■直射日光があたる所で使わない。
（変色の原因になります）

■本体底（吸排気口）をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（故障の原因になります）

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。（P.19）

■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）

（内釜）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
● ICカード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

■IH クッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷付き、外面の大火力銅釜の文字のかすれなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。
〈炊き上がったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）
〈お手入れのとき〉
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●かたいものに当てたりしない。
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

■外面の銅のメッキが、緑色にさびたり熱により黒く変色することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■緑色のさびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底の銅のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。

お知らせ
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
● SR-HY101　：　（品番）ARE50-C79
● SR-HY181　：　（品番）ARE50-C78
● SR-HA102　：　（品番）ARE50-C81
● SR-HA182　：　（品番）ARE50-C80
CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。（P.18）

お知らせ
●目の不自由な方のために「炊飯」と「取消 / 切」ボタンには凸部（●　▬）があります。
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

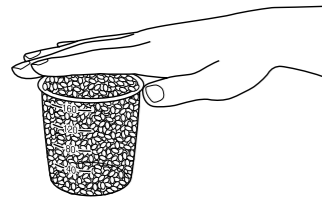
●押すとふたが開きます

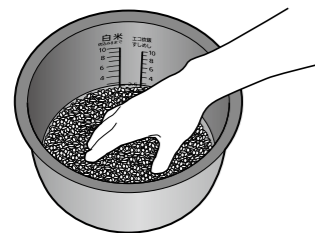
付属品

しゃもじホルダーの取り付け方
①しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける。
●左右どちらでも取り付けられます。
②しゃもじを入れる。

ごはんを炊く すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する | 内釜をセットし電源プラグを差す | 炊く

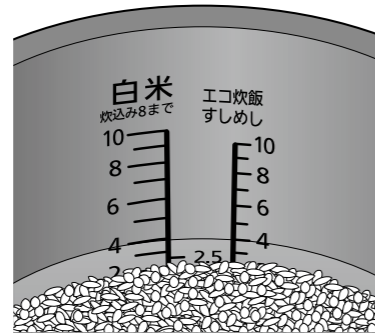
1 ■お米をはかって洗う

●はかり方
付属の計量カップ（約180ml）ではかる。

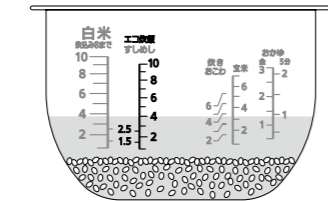
●洗い方
①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●無洗米は
軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い

●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

■水加減する

・水の目盛り（水位線）は、炊きたいコースに合わせる。(P.8)
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

・水の量は、お米のカップ数に合わせる。季節やお好みなどで、水位線の上下１～２mm程度を目安に加減する。
（·新米は少なめ、夏場は多めに
·かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに）

（「エコ炊飯」で4カップ炊くとき）

●お米は、平らにならす。
図の内釜は1.8Lタイプです。

お知らせ

●お米の浸水は不要です。「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します。

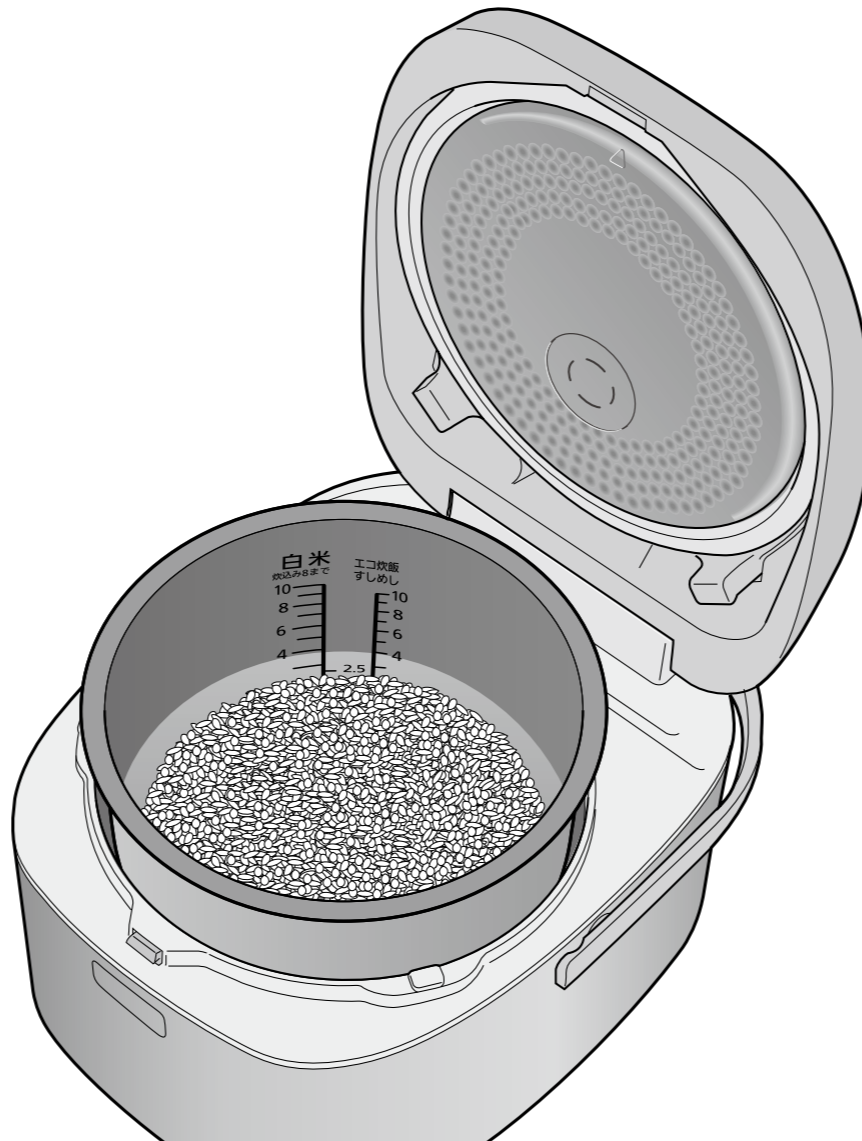
2 ■内釜を入れる

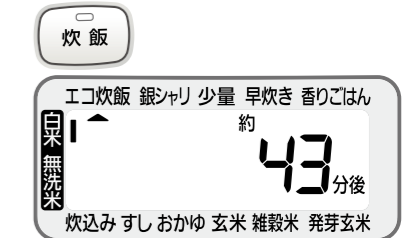
・内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

■電源プラグを差す

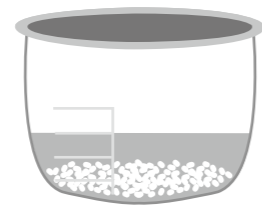
3 ■コースを確認し「炊飯」ボタンを押す

●お買い上げ時は「白米/エコ炊飯」に設定されています。
変更するときは（P.10）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

●ぬれた手で抜き差ししない。

●電源コードは正しく扱う。
·引き出すときは、赤テープ以上、引き出さない。
·戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

おいしさの3か条

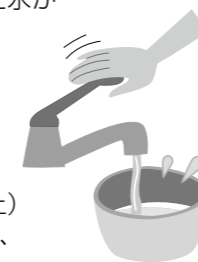
水とお米は正しくはかる

はかった量を基準に、炊飯器が炊き方を調整しています。

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

● pHの高い（9以上）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも気をつけて！

●精米日の新しいお米を選ぶ
●お米は開封したら早めに食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

コースの使い分け

●お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」に設定されています。

お米の種類		コース	水位線	炊飯時間（目安）
白米 無洗米	標準の炊き方（時間と電力量に配慮）	**エコ炊飯** 少ない電力量で炊き上げます。	エコ炊飯	43 分
	おいしさにこだわりたい	**銀シャリ**	白米	56 分
	少しだけ炊く	**少量** 1.0Lタイプ（0.5～1.5カップまで） 1.8Lタイプ（1～2.5カップまで）	白米	48 分
	早く炊く	**早炊き** ややかために炊き上がります。あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。	白米	20～32 分
	ほのかなおこげの香りと甘みを楽しむ	**香りごはん** 1.0Lタイプ（0.5～2カップまで） 1.8Lタイプ（1～3カップまで）	白米	56 分
	炊込みごはんや炊きおこわを炊く	**炊込み**	白米 / もち米を使うときは 炊きおこわ	48～54 分 / 43～48 分
	すしめしを炊く	**すし**	すしめし	47 分
	おかゆを炊く	**おかゆ** 全がゆと水分の多い５分がゆが炊けます。	おかゆ（全または５分）	50～67 分
玄米	玄米を炊く	**玄米**	玄米	110～120分
雑穀米	雑穀米を炊く	**雑穀米** 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。	白米（市販品の表示）お好みで調整	50～56 分
発芽玄米（分づき米／胚芽米）	発芽玄米や分づき米、胚芽米を炊く	**発芽玄米** 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。	白米（市販品の表示）お好みで調整	50～70 分

●**分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約３割取り除いたものが３分づき米、約５割取り除いたものが５分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。
●**胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米。ビタミン B_1 やビタミンＥを多く含む。

エコ炊飯

■少ない電力量で炊き上げます

● SR-HY181（４カップ炊飯時消費電力量）のとき
「銀シャリ」258Wh 「エコ炊飯」217Wh
SR-HY101（３カップ炊飯時消費電力量）のとき
「銀シャリ」209Wh 「エコ炊飯」163Wh
省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

お知らせ
●ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
①炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
②次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より１～2mm 程度が目安）
③あらかじめお米を浸してから「炊飯」ボタンを１回押して炊飯する。

銀シャリ

■おいしさにこだわって炊き上げます

●時間をかけて炊飯し、甘みうまみを引き出します。

香りごはん

■ほのかなおこげの香りと甘みが楽しめるごはんです。全体をほぐしてお召し上がりください

お知らせ
●炊飯量は、**1.0 Ｌタイプは２カップまで、1.8Ｌタイプは３カップまで**です。
●風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
保温すると風味を感じづらくなります。
●釜底にこげ色がつくことがあります。

お米を浸してから外出したときなどは、炊飯時間が短くなるため便利です・・・

■お米を浸してから炊くときは

本機はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸してから炊くときは、下記の手順で炊いてください。
べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

1 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる Ｐ.10）

2

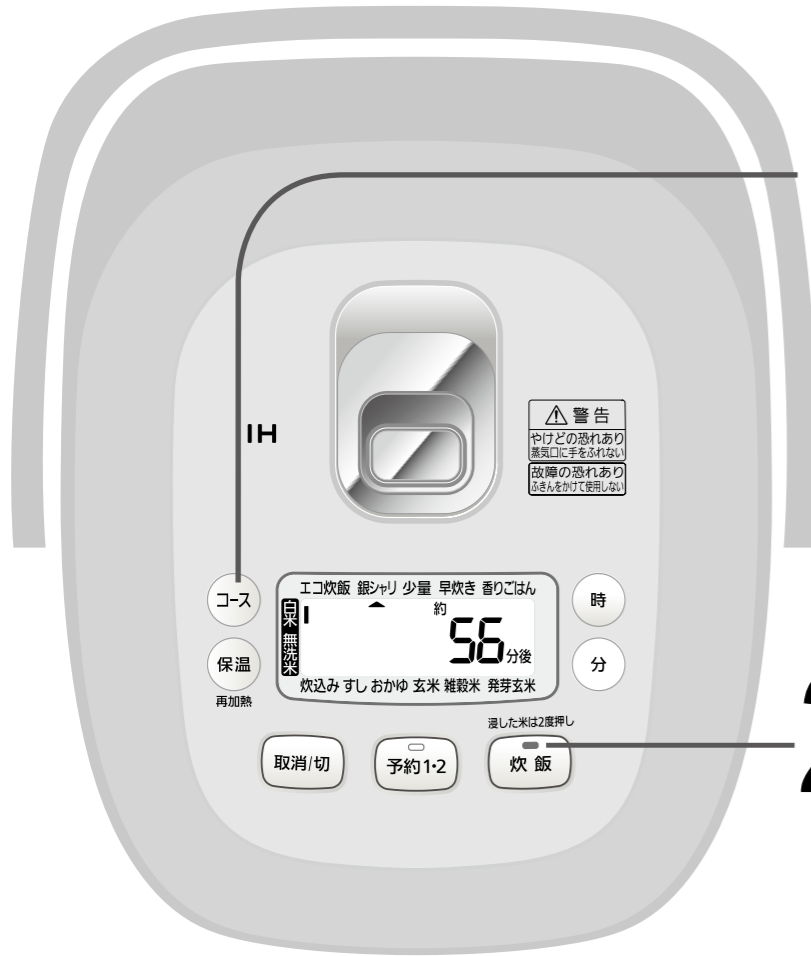
を２度押す

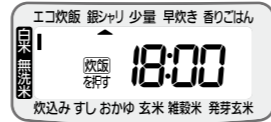
「白米／銀シャリ」のとき

お願い
● 13 時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）

お知らせ
●「おかゆ」「炊込み」「玄米」では使えません。
●吸水時間※を短縮するので、炊飯時間が約 15 分短くなります。
●夏場 30 分以上、冬場１時間以上浸したときにご使用ください。
●炊飯直後からの残時間表示はしません。
※お米に水を吸わせている時間。

コースを変更して炊く

お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」に設定されています。

1 コースを選ぶ

コース を押して「▲」を炊きたいコースに合わせる

例：「白米 / 銀シャリ」を選んだとき

●予約をするときは（P .11）
●お米を浸してから炊くときは（P . 9）

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅（押すと点灯）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

コースの選び方

●「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

■使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

1 「白米」が「❙」で選択され、「▲」が順に移動します。

2 「無洗米」が「❙」で選択され、「▲」が順に移動します。

続けて「コース」ボタンを押すと

■前回「無洗米」を炊いたとき

上記手順が **2** **1** の順に入れ替わります。

お知らせ
● 「白米」「無洗米」は記憶されます。（「エコ炊飯」「銀シャリ」はコースも記憶されます）
● 「お手入れ」は選択したときに表示されます。

予約する

3 5 4

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

予約

●予約は、2 通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定は、「予約 1」が 5：00、「予約 2」が 18：00 です）

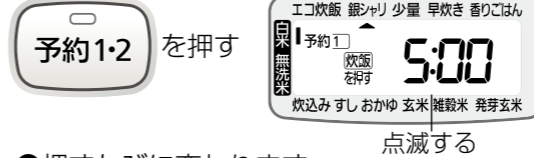
例：午前 7 時 30 分に合わせる場合

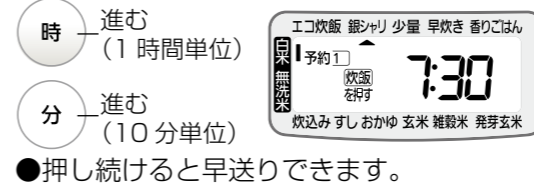
1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する（炊きたいコースに合わせる P .10）

3 「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

予約1·2 を押す

点滅する

●押すたびに変わります。
予約1 ↔ 予約2

4 炊き上がり時刻を合わせる

時 進む（1 時間単位）
分 進む（10 分単位）

●押し続けると早送りできます。

5 「炊飯」ボタンを 1 回押す（予約完了）

点滅（押すと消灯し、「予約」ボタンのランプが点灯します）

●ランプが点灯すると完了。

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

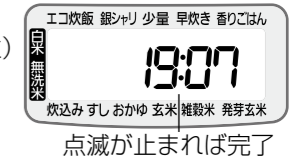
2 時 または 分 を 1 秒以上長押しする

●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

点滅する

3 時刻を合わせる

時 進む（1 時間単位）
分 進む（1 分単位）

点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

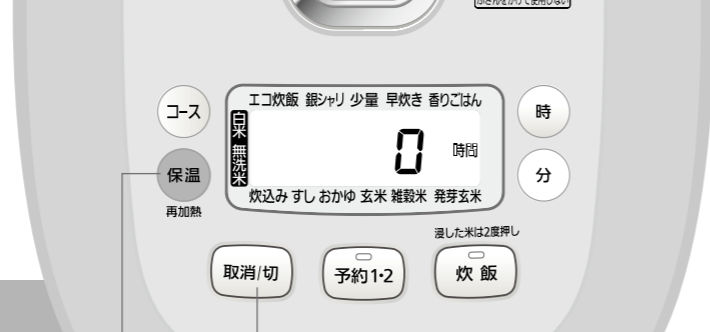
●炊飯・保温・予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶していた内容が消えます。（P.20）
●電池は本体内部に固定されています。交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

「予約」ボタンのランプが点灯中に 予約1·2 を押す

●押している間のみ表示。

お知らせ
●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。（P.27「予約可能時間」参照）
●「早炊き」「炊込み」コースは、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
● 13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

保温する

保温（自動）

炊き上がると全コース
自動的に保温になります。

**●すぐにごはんをほぐしてください。
（余分な水分を逃がすため）**

●保温を切るとき
●保温中に
再加熱をするとき
●再度、保温するとき

お知らせ

●保温の経過時間は、1 時間単位で 23 時間まで表示します。（1 時間未満は、「0」を表示）
● 24 時間を超えると、現在時刻を表示します。

お願い

●**高温多湿の地域にお住まいの方は、**
保温温度を 60 → 74 に上げてください。（P.24）
（保温臭がしやすいため）
●**保温臭が気になるときは、**
お手入れ機能（P.18）を使用後、保温温度を
60 → 74 に上げてください。（P.24）
●**保温中、においや露が多く付かないために、**
ごはんが入ったまま、保温を取り消したり、プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
●**においの発生を防ぐために、**
しゃもじを入れたまま、また 24 時間を超えて
保温しないでください。

お知らせ

●「×」のコースも自動的に保温になりますが、おすすめできません。

白米・無洗米								玄米	雑穀米	発芽玄米
エコ炊飯	銀シャリ	少量	早炊き	香りごはん	炊込み	すし	おかゆ			
○	○	○	○	○※1	×※2	○	×※3	×※4	×※4	×※4

※1　炊き上がり直後の風味や食感は、時間とともに減少します
※2　ふた加熱板がさびる原因
※3　のり状になる原因
※4　食味低下の原因

再加熱（手動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中に
ごはんをほぐす

2 「保温（再加熱）」ボタンを押す

点灯
保温
再加熱

再加熱中は、「保温」ボタンが点滅します。（約 5 ～ 7 分間）
●ブザーが鳴ったら、
すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが 4 回鳴る）
・保温中でないとき
● 2 回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

いろいろなごはんを炊く

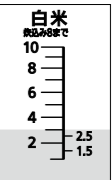
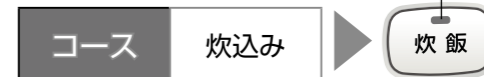
炊込みごはんのコツ

●具の量は、お米 1 カップ当たり 75g 以下にする。（多すぎるとうまく炊けない）
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けない）
●すぐに炊飯する。（時間をおくと、調味料が沈殿してうまく炊けない）

五目ごはん

材料（5 人分）　1 人分 : 396 kcal

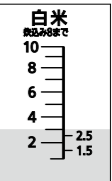
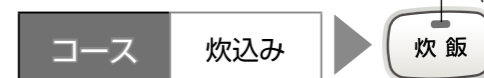
白米……………………………3 カップ
具
ごぼう・こんにゃく………… 各 30g
干ししいたけ………………………2 枚
油揚げ…………………………… 1/2 枚
鶏肉（細切り）………………… 50g
にんじん（千切り）…………… 50g
調味料
薄口しょうゆ・酒…………各大さじ 1
みりん…………………………大さじ 1/2
塩・即席だしの素………各小さじ 1/2

1 準備する
ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
白米を洗い、調味料を入れ、
水を**白米水位線：3** まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

まつたけごはん

材料（5 人分）　1 人分 : 389 kcal

白米……………………………3 カップ
まつたけ………………………100g
油揚げ……………………………1 枚
A
だし汁（一番だし）………… 500ml
薄口しょうゆ………………大さじ 2
酒………………………………大さじ 1
飾り用
みつば…………………………1/2 束

1 準備する
油揚げ…熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
みつば…塩少々（分量外）を加えた熱湯でさっとゆでて冷水に取り、水けを絞って 2 ～ 3cm に切る。
まつたけ…石づきを削り取ってさっと洗い、ふきんに挟んで水けを取り、3 ～ 4mm の薄切りにする。
A を混ぜ合わせる。
白米を洗い、**A** を入れ、水を**白米水位線：3** まで入れてかき混ぜる。
油揚げとまつたけをのせる。（混ぜない）

2 炊く

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ふんわりほぐして器に盛り、みつばを飾る。

いろいろなごはんを炊く

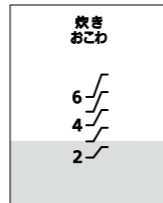
炊きおこわのコツ

●具の量は、お米１カップ当たり75g以下にする。（多すぎるとうまく炊けない）
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けない）
●すぐに炊飯する。（時間をおくと、調味料が沈殿してうまく炊けない）

赤飯

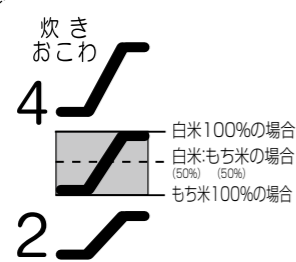
材料（5人分） 1人分：362 kcal
もち米……………………………3カップ
小豆……………… 1/3カップ（50g）
ごま塩…………………………………適量
小豆の煮汁（炊飯用に使う）

1 小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする
もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を**炊きおこわ水位線：3の下側**まで入れる。
足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

3 炊く
コース 炊込み ▶ 炊 飯
点滅（押すと点灯）

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

水加減について
●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合とで水加減が違います。

＜3カップの場合＞

※図の内釜は 1.8L タイプです

すしめしのコツ

●味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。
すし酢は、内釜で混ぜない。
●つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
●粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

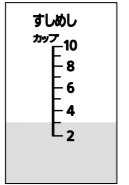
手巻きずし

材料（3～4人分）
白米………………………………3カップ
昆布………………………… 5×5cm
焼きのり……………………………適量
A. 合わせ酢
酢………………………………… 90ml
砂糖…………………………大さじ2 1/2
塩……………………………小さじ1 1/2
具
まぐろ・いか・えび・サーモン
いくら・きゅうり・卵・たくあん
かいわれ菜・アボカドなど………適量

1 準備する
白米を洗い、水を**すしめし水位線：3**まで入れ、昆布をお米の上にのせる。

2 炊く
コース すし ▶ 炊 飯
点滅（押すと点灯）

3 すしめしを作る
Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

4 巻く
焼きのりに、すしめしと好みの具をのせて巻く。

おかゆのコツ

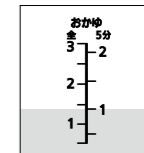
●全がゆと5分がゆの水位目盛りがあるので、好みにより炊き分ける。
（5分がゆの方が水分の多いおかゆになる）
●牛乳類は使用しない。（うまく炊けない）
●味付けは、炊き上がってからする。（調味料が沈殿してうまく炊けない）
●具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。
（多すぎるとうまく炊けない）
●ごはんからのおかゆはできない。

茶がゆ

材料（4人分） 1人分：135 kcal
白米……………………………1カップ
濃いめのほうじ茶………… 1300ml
調味料
塩………………………………………少々
飾り用
お茶の葉……………………………適量

1 準備する
白米を洗い、冷ましたほうじ茶を**おかゆ（5分）水位線：1**まで入れる。

2 炊く
コース おかゆ ▶ 炊 飯
点滅（押すと点灯）

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

いろいろなごはんを炊く

玄米ごはんのコツ

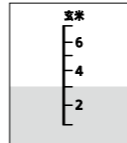
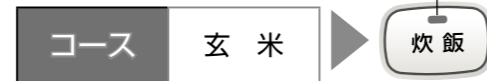
- ●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- ●水加減は具を入れる前に行う。
- ●具の量は、玄米1カップ当たり75g以下にする。（多すぎるとうまく炊けない）
- ●具は小さめに切ってお米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けない）

大豆とひじきの混ぜごはん

材料（4人分）　1人分：422 kcal

玄米……………………………2.5 カップ
大豆（乾燥）……1/2 カップ（65g）
具
芽ひじき（乾燥）………………15g
油揚げ（細切り）…………………1 枚
調味料
濃口しょうゆ…………………大さじ 2
塩・油……………………………各適量

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、水を**玄米水位線：3**まで入れる。

2 炊く
点滅（押すと点灯）
コース　玄　米　▶　炊飯

3 具を準備する
芽ひじき…20 分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

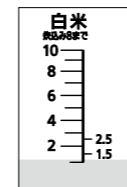
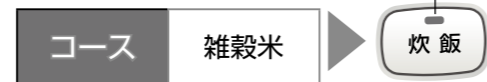
4 仕上げる
ブザーが鳴ったら、具を混ぜ、塩で味を調える。
（内釜で具を混ぜない）

雑穀米サラダ

材料（4人分）　1人分：290 kcal

白米……………………………1 カップ
雑穀……………………………30g
具
生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・
きゅうり・プロセスチーズ … 各 50g
サニーレタス……………………3 枚
黒オリーブ………………………20g
ドレッシング
ワインビネガー（酢）………大さじ 3
塩…………………………小さじ 1/2
こしょう…………………………少々
オリーブ油……………………大さじ 1
たまねぎ（みじん切り）………50g

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：1**まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 炊く
点滅（押すと点灯）
コース　雑穀米　▶　炊飯

3 ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
（内釜で混ぜない）

4 仕上げる
レタス以外の具を 5mm 程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

発芽玄米ごはんのコツ

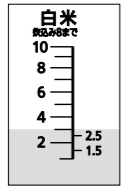
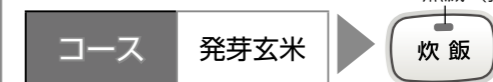
- ●水加減は、具を入れる前に行う。
- ●具の量は、お米 1 カップ当たり 75g 以下にする。（多すぎるとうまく炊けない）
- ●乾物などは、必ず戻してから入れる。
- ●具は小さめに切ってお米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けない）

ライスバーガー

材料（6個分）　1個分：416 kcal

白米……………………………2 カップ
発芽玄米（軽く洗う）………1 カップ
大葉（6 枚はみじん切り）……12 枚
ハンバーグ
鶏ミンチ…………………………300g
しいたけ（みじん切り）…………3 枚
長ねぎ（みじん切り）…………1/3 本
卵…………………………………1 個
かたくり粉……………………大さじ 3
下味用
濃口しょうゆ・酒…………各小さじ 1
たれ
濃口しょうゆ・酒…………各大さじ 3
砂糖・みりん・水溶きかたくり粉……各大さじ 1
水……………………………100ml

1 準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を**白米水位線：3**まで入れる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 炊く
点滅（押すと点灯）
コース　発芽玄米　▶　炊飯

3 ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6 等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12 等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。

お手入れ

●お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、からぶきしてください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れる原因)

初めて使うとき＆使うたびに

取り外してから、やわらかいスポンジを使い
台所用中性洗剤で洗う

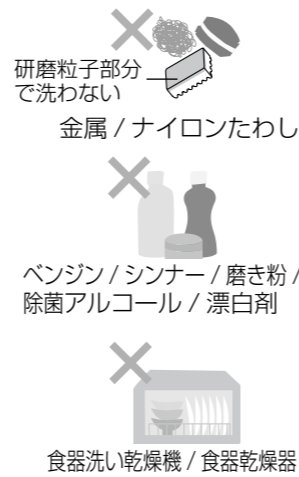
炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに!

内釜　しゃもじ　ふた加熱板　蒸気ふた

■次のものは使わないでください

研磨粒子部分で洗わない
金属 / ナイロンたわし

ベンジン / シンナー / 磨き粉 / 除菌アルコール / 漂白剤

食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器

お手入れ機能（気になるときに）

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

準備　①内釜の約 8 分目まで水を入れる
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

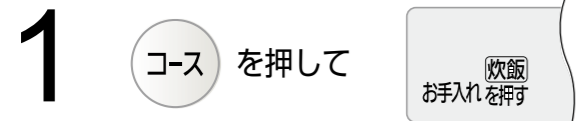
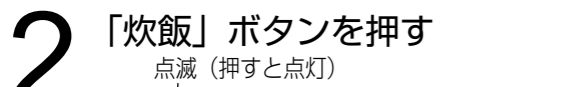
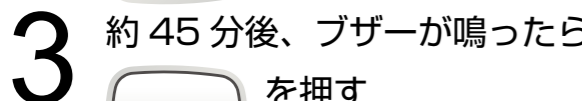
1 を押して

「お手入れ」を表示させる(P.10)

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅（押すと点灯）

●お手入れが始まる。

3 約 45 分後、ブザーが鳴ったら

を押す
●冷めてから、お湯を捨てる。

●レモン 1 個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

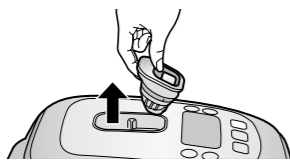
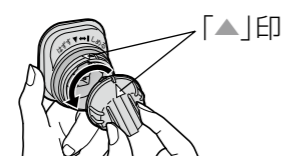
内釜（P. 4）

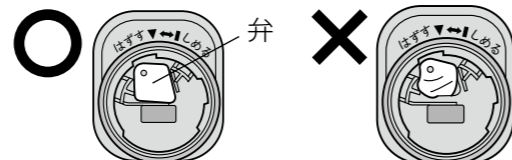
台所用中性洗剤で洗う。

お願い
●洗いおけ代わりに使わないでください。
（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

蒸気ふた

台所用中性洗剤で洗う。

■取り外し方
①引き上げて外す。

②左に回して外す。

■取り付け方（取り外しと逆の手順で）
①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

お願い
●弁は、取り外さないでください。
●弁の位置は、炊飯する前に確認してください。
（ずれたり、潜り込んだり、外れたまま使うと、食味低下の原因）

○ 引っ張らない
（破れ、ずれ、外れの原因）

× ずれたとき

ふたセンサー／釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

（汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく）

ふた内面／パッキン

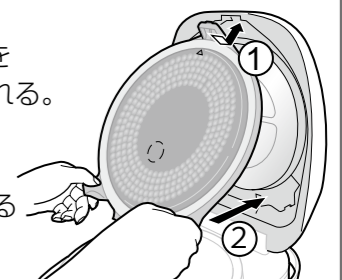
固く絞ったふきんでふく。

蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンをふく。

ふた加熱板

台所用中性洗剤で洗う。

■取り外し方
両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る。

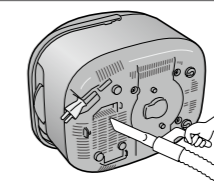
■取り付け方
①ふた加熱板の突起を上部のくぼみに入れる。
②つまみ部（両側）を本体（ふた）に「カチッ」と音がするまで押し込む。

お願い
●調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、すぐに洗ってください。
（においや腐敗、さびの原因）

クリアフレーム（SR-HY101 SR-HY181）・上枠（SR-HA102 SR-HA182）

固く絞ったふきんでふく。

お願い
●水などを流し込んで洗わないでください。

定期的に

本体底面（吸排気口）

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	11 27
	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	11 11
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 30 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 21
	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 19
	ボタン操作ができない	●ボタンやボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
	保温（再加熱）ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります） 50℃以下のときはできません。	— —
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。	11
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	−
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊くときは、水を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	4 −
U 14	● 96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	−
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥します) ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと,再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	− 18 − 18
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	−

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01~H06	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	−

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

べたつく（やわらかい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●割れ米が多く混ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

- アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
  （1.0 Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8 Lタイプ：１～2.5カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを２度押ししましたか？
  →「お米を浸してから炊くときは」（P.9）
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 「発芽玄米」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に
  白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によって
  べたつくことがあります。→「白米」コースで炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
  →水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

ぱさつく（かたい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●「早炊き」コースで炊いていませんか？

- 硬水を使っていませんか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを２度押ししませんでしたか？
  （夏場は30分以上、冬場は１時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
  →やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
  →水を多めにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）
  →「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「銀シャリ」コースをお試しください。

こげる

●「香りごはん」コースで炊いていませんか？
「香りごはん」コースで炊くと、こげ色が付くことがあります。
●精米や洗米は、充分しましたか？
●ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？
無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯していませんか？

- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

症　状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ● 24 時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.18） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24 時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたは、しっかり閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
香りごはんの 香りが弱い	●規定量以上のお米を「香りごはん」コースで炊いていませんか？ （1.0L タイプは 2 カップ、1.8L タイプは 3 カップまで） ●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6） ●お米を洗いすぎていませんか？（P.6） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件で香りの強さは変わります。 **＜おこげの香りが弱くなる傾向＞** ①新米を炊いたとき ②水加減が多いとき ③やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ササニシキ、宮城産ひとめぼれ、ミルキークイーン、低アミロース米などの銘柄や、精米度が高めのお米）を炊いたとき ④２時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを２回押して炊いたとき →１時間以上浸水してから「炊飯」ボタンを１回押して炊いてください。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.24 ～ 25 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.22 ～ 23 の対応をしても
症状が改善しないときなどは、
炊飯器の設定を変更することができます。

●手順 1 は、「白米」または「無洗米」の「早炊き」コースに合わせてください。
●手順 2・3・4 は、それぞれ 16 秒以内に完了してください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「62」を表示させる

押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4 秒後に完了

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60 → 74 に上げる）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「74」を表示させる

押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4 秒後に完了

お願い
● 12 時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す　01

3 コース を押して「02」を選ぶ　02

炊飯 を押す　So:HI

4 コース を押して「So:Lo」を表示させる

押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」…の順に変わります

4 秒後に完了

お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す　01

3 コース を2回押して「03」を選ぶ　03

炊飯 を押す

4 コース を押して「 」を表示させる

押すごとに「 」を表示したり、消えたりします

4 秒後に完了

お知らせ
●変更すると、「無洗米」「銀シャリ」「少量」は選べなくなります。
●炊飯時間は、約 60 分になります。

終了音を消したいとき（炊飯・再加熱・お手入れの終了音を消す）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を約 10 秒間押す

お知らせ
●変更しても、ボタン受付音は消えません。

お願いとお知らせ
●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
● 16 秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「こんな表示が出たら」「こんなときは」（20～25ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ＩＨ（あいえいち）ジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は

パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP／ひかり電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック　お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

- 電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）
- FAX　フリーダイヤル　0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/

■各地域の 修理ご相談窓口

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

- 札幌　札幌市厚別区厚別南2丁目17-7　☎(011)894-1251
- 旭川　旭川市2条通16丁目1166　☎(0166)22-3011
- 帯広　帯広市西20条北2丁目23-3　☎(0155)33-8477
- 函館　函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）　☎(0138)48-6631

東北地区

- 青森　青森市大字浜田字豊田364　☎(017)775-0326
- 秋田　秋田市外旭川字小谷地3-1　☎(018)868-7008
- 岩手　盛岡市厨川5丁目1-43　☎(019)645-6130
- 宮城　仙台市宮城野区扇町7-4-18　☎(022)387-1117
- 山形　山形市平清水1丁目1-75　☎(023)641-8100
- 福島　郡山市亀田1丁目51-15　☎(024)991-9308

首都圏地区

- 栃木　宇都宮市上戸祭3丁目3-19　☎(028)689-2555
- 群馬　前橋市箱田町325-1　☎(027)254-2075
- 茨城　つくば市筑穂3丁目15-3　☎(029)864-8756
- 埼玉　桶川市赤堀2丁目4-2　☎(048)728-8960
- 千葉　千葉市中央区末広5丁目9-5　☎(043)208-6034
- 東京　東京都世田谷区宮坂2丁目26-17　☎(03)5477-9700
- 山梨　甲府市宝1丁目4-13　☎(055)222-5822
- 神奈川　横浜市港南区日野5丁目3-16　☎(045)847-9720
- 新潟　新潟市東区東明1丁目8-14　☎(025)286-0180

中部地区

- 石川　金沢市玉鉾2丁目266番地　☎(076)280-6608
- 富山　富山市根塚町1丁目1-4　☎(076)424-2549
- 福井　福井市問屋町2丁目14　☎(0776)21-0622
- 長野　松本市寿北7丁目3-11　☎(0263)86-9209
- 静岡　静岡市葵区千代田7丁目7-5　☎(054)287-9000
- 愛知　名古屋市瑞穂区塩入町8-10　☎(052)819-0225
- 岐阜　岐阜市中鶉4丁目42　☎(058)278-6720
- 高山　高山市花岡町3丁目82　☎(0577)33-0613
- 三重　津市久居野村町字山神421　☎(059)254-5520

近畿地区

- 滋賀　栗東市霊仙寺1丁目1-48　☎(077)582-5021
- 京都　京都市伏見区竹田中川原町71-4　☎(075)646-2123
- 大阪　大阪市城東区関目2丁目15-5　☎(06)6359-6225
- 奈良　大和郡山市筒井町800番地　☎(0743)59-2770
- 和歌山　和歌山市中島499-1　☎(073)475-2984
- 兵庫　神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4　☎(078)796-3140

中国地区

- 鳥取　鳥取市安長295-1　☎(0857)26-9695
- 米子　米子市米原4丁目2-33　☎(0859)34-2129
- 松江　松江市平成町182番地14　☎(0852)23-1128
- 出雲　出雲市渡橋町416　☎(0853)21-3133
- 浜田　浜田市下府町327-93　☎(0855)22-6629
- 岡山　岡山市田中138-110　☎(086)242-6236
- 広島　広島市西区南観音1丁目13-5　☎(082)295-5011
- 山口　山口市小郡下郷220-1　☎(083)973-2720

四国地区

- 香川　高松市勅使町152-2　☎(087)868-6388
- 徳島　徳島市沖浜2丁目36　☎(088)624-0253
- 高知　高知市仲田町2-16　☎(088)834-3142
- 愛媛　愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1　☎(089)905-7544

九州地区

- 福岡　春日市春日公園3丁目48　☎(092)593-9036
- 佐賀　佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044　☎(0952)26-9151
- 長崎　長崎市東町1919-1　☎(095)830-1658
- 大分　大分市萩原4丁目8-35　☎(097)556-3815
- 宮崎　宮崎市本郷北方字草葉2099-2　☎(0985)63-1213
- 熊本　熊本市健軍本町12-3　☎(096)367-6067
- 天草　天草市港町18-11　☎(0969)22-3125
- 鹿児島　鹿児島市与次郎1丁目5-33　☎(099)250-5657
- 大島　奄美市名瀬朝仁町11-2　☎(0997)53-5101

沖縄地区

- 沖縄　浦添市城間4丁目23-11　☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　1108

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

お米	コース	炊飯時間の目安（分）・（ ）内は「炊飯」ボタンを２度押ししたとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）・（ ）内は、具を入れて炊くとき 1.0L タイプ	1.8L タイプ
白米／無洗米	エコ炊飯	43（35～42）	○	50 分前～	0.5～5.5	1～10
	銀シャリ	56（42～50）		70 分前～		
	少量	48（30～32）	○	60 分前～	0.5～1.5	1～2.5
	早炊き	20～32（18～30）	○	－	0.5～5.5	1～10
	香りごはん	56（37～45）	○	70 分前～	0.5～2	1～3
	炊込み	48～54	×	－	1～4	2～8
		炊きおこわ　43～48			1～3	2～6
	すし	47（26～34）	○	50 分前～	1～5.5	2～10
	おかゆ	50～67	×	70 分前～	全がゆ　0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ　0.5～3（0.5～2.5）
					5分がゆ　0.5～1　（0.5）	5分がゆ　0.5～2（0.5～1.5）
玄米		110～120	×	130 分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
雑穀米		50～56（32～40）	×	60 分前～	0.5～4	1～8
発芽玄米		50～70（32～50）	×	60 分前～	0.5～4（0.5～3）	1～8（1～7）

※「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。

		SR-HY101	SR-HA102	SR-HY181	SR-HA182
電源		交流 100 V　50 ／ 60 Hz			
消費電力（約）	炊飯時	1200 W		1400 W	
	保温時	850 W（18.5 Wh※1）	850 W（18.0 Wh※1）	600 W（23.7 Wh※1）	600 W（23.2 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m			
質量（約）		4.8 kg	4.6 kg	5.9 kg	5.7 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		25.0 cm × 31.2 cm × 20.7 cm（43.1 cm※2）		27.9 cm × 34.0 cm × 23.8 cm（49.0 cm※2）	

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。

●電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.6W です。（電源プラグを接続した状態）

●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数 50Hz ／ 60Hz の切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

●※1　1 時間当たりの保温時消費電力量です。

●※2　ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-HY101	SR-HA102	SR-HY181	SR-HA182
最大炊飯量	1.0 L		1.8 L	
区分名	B		D	
蒸発水量	31.2 g	31.0 g	45.0 g	40.0 g
年間消費電力量	86.6 kWh/ 年	85.8 kWh/ 年	135 kWh/ 年	134 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	163 Wh	163 Wh	217 Wh	217 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	18.5 Wh	18.0 Wh	23.7 Wh	23.2 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.69 Wh	0.69 Wh	0.70 Wh	0.70 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.62 Wh	0.62 Wh	0.62 Wh	0.62 Wh

注記

- ●１回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／エコ炊飯」コースでの電力量です。1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、1 回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
（お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

愛情点検　長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり､通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。	**事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。**

パナソニック株式会社 クッキング機器ビジネスユニット

〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-C781
S0709K1059